

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (1995)
Heft: 24

Rubrik: Tegna

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Un angolo di storia a molti sconosciuto

GLI ANTICHI GROTTI DI PONTE BROLLA

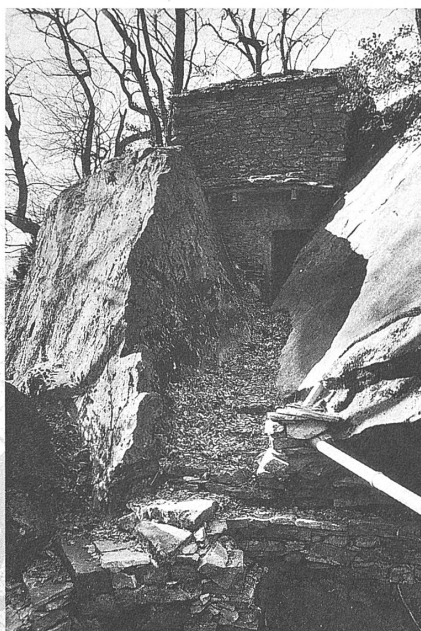
Quando il ghiacciaio del Basodino - che pare arrivasse fino all'estremo sud del Lago Maggiore all'epoca delle glaciazioni - si ritirò, nella stretta gola di Ponte Brolla si scoprì un enorme scosciamento. Lo attestano oggi ancora i grandi massi di gneiss che coprono i veri grotti di Ponte Brolla. Le genti che vennero a vivere da queste parti, con l'intuizione dell'«homo sapiens» scoprirono (senza l'ausilio del «computer») che tra quei voluminosi macigni, d'estate, circolava aria fresca e direi quasi fredda, mentre d'inverno, quell'aria era più tiepida e quasi calda.

Ciò li convinse che, oltre quelle fessure si potevano scavare grotte per la conservazione dei prodotti del suolo. Con l'avvento in seguito della viticoltura, le caverne scavate sotto quelle rocce, furono i migliori depositi per la conservazione del vino nostrano.

Fu così che arrivarono fino a noi i grotti che, purtroppo, anche le genti della vicina Locarno poco conoscono, mentre dovrebbero essere un'attrattiva, anche per i turisti.

Fu così che ogni famiglia patrizia di Tegna e alcune del vicino villaggio di Verscio, ebbero uno o più grotti di loro proprietà ed oggi ancora, qualche vecchio del paese può indicare i nomi dei proprietari: i Gilà, i Lanfranchi, i Zurini, gli Orsi, i Ricci, i Fusetti, i De Rossa e può mostrare il pittoresco Grotto della Parrocchia (al grott dal Prèvat), dove i parroci del passato trascorrevano i pomeriggi estivi delle domeniche, dopo i Vespri, in compagnia di qualche altro sacerdote o d'un fedele parrocchiano che non disdegnava un buon bicchiere di vino nostrano; il decantato Merlot non era ancora noto.

Si dice che in quel grotto, ai tempi di don Gaggini, buon parroco e provetto cacciatore,



si consumassero succulenti piatti di selvaggina poiché i tordi, le cesene e i merli che sorvolavano l'orto parrocchiale, non sfuggivano all'infallibile tiro dello schioppo del reverendo e finivano tutti arrosto al grotto di Ponte Brolla. Oggi, gran parte di questi grotti è abbandonata e rimangono le grotte scavate sotto i macigni, spesso prive di porta ed anche quelle che ne hanno ancora una, oramai sono vuote. Qui da anni più nessuno trascorre le domeniche estive in tranquillità e riposo, come usavano i vecchi patrizi tegnesi.

I veri grotti di Ponte Brolla non sono i risto-

ranti della zona, ma le grotte oramai abbandonate che i nostri antenati scavarono sotto i macigni della frana. Per visitarli si accede salendo una ripida scalinata in vicinanza del Ristorante America e chi vi si reca vede indubbiamente una cosa interessante.

Con la terra ed il pietrisco scavato dai nostri vecchi, venne in vicinanza di ogni grotto costruito un pianoro sul quale fu poggiata una solida tavola in sasso con relative panchine pure di pietra.

Lì, le famiglie patrizie d'un tempo consumavano i loro frugali pasti domenicali nelle afose giornate estive e quasi d'obbligo vi affluivano tutte le famiglie per mezz'agosto e per San Rocco, feste patronali del paese.

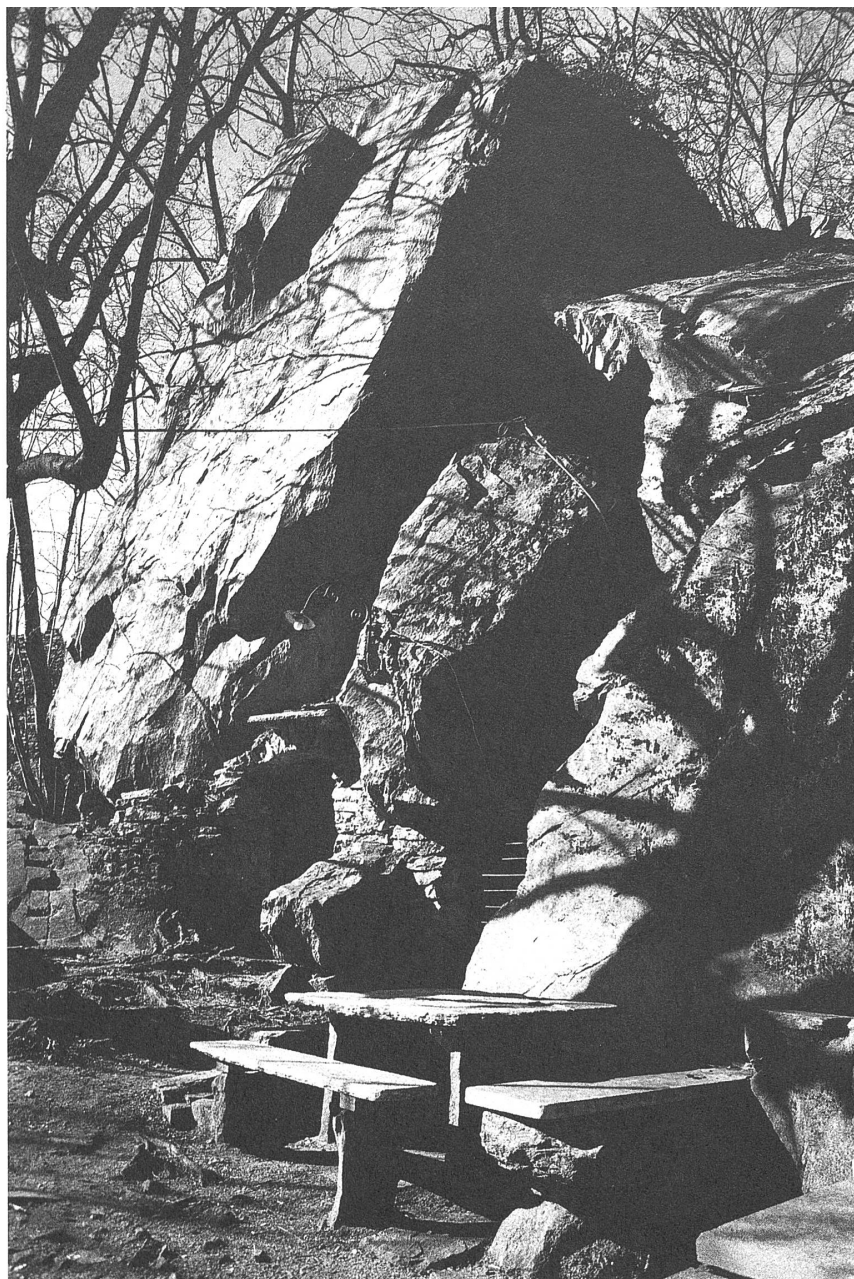
I pasti erano semplici, con prodotti del paese: salumi della mazza casalinga, che ogni famiglia eseguiva annualmente e gustosissime formagelle fatte in casa in inverno, quando le bovine (allora numerose) passavano la fredda stagione nelle stalle del villaggio.

Un vate locarnese, il Varenna, scriveva "Se nel ritorno / qualcun barcolla / colpa è dei ciottoli / di Ponte Brolla".

Tanti si chiedono come in quelle ripide scalinate dei grotti potessero scendere i buoni patrizi tegnesi dopo tante bevute di buon vino nostrano, o meglio, di buon vino toscano, che gli emigranti tegnesi a Livorno e Firenze, mandavano alle famiglie rimaste a casa. Il Merlot che oggi con tanta cura producono alcuni viticoltori pedemontesi non era ancora nato.

Per l'arrivo del Merlot è interessante un aneddoto accaduto appunto ai grotti di Ponte Brolla. Era il tempo in cui l'ingegner Paleari del Sottoceneri e il prof. Mariani di Minusio giravano nel cantone tenendo conferenze per l'introduzione di un vitigno francese "il Mer-



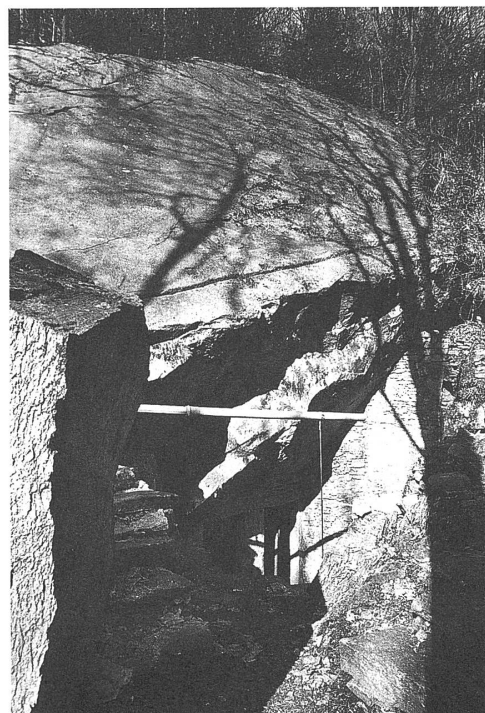


illuminati in tal senso, leggerebbero una pagina di storia poiché, in uno di questi, alcuni patrizi di Tegna (i Pimpa oggi estinti), all'epoca del Risorgimento italiano, vi nascosero per lungo tempo, pensando al loro sostentamento, dei fuorusciti italiani, ricercati dalle polizie austriache, piemontesi e ticinesi. Questi benefattori ebbero poi noie con le autorità, ma la loro azione salvò la vita dei patrioti italiani.

Lo scorso anno con una lodevole iniziativa, il Museo regionale e la Pro Centovalli e Pedemonte hanno provveduto alla pulizia e riordino del sentiero dei Grotti ed alla posa di una segnaletica.

Pensiamo che ciò sia di stimolo all'Autorità comunale ed ai proprietari perché abbiano a continuare nella conservazione di questo interessante ricordo del passato.

FDR



lot". In una conferenza al Ristorante Michelangelo di Ponte Brolla, il prof. Mariani, infervorato nella sua esposizione ebbe a dire: "Io ho giurato di non mai più bere l'orribile vino americano che da noi si produce, ma berrò sempre soltanto il Merlot!"

Terminata la conferenza, mio padre invitò il professore a bere un bicchiere di vino bianco nel suo grotto, ciò che il professore accettò volentieri. Al primo sorso fece l'elogio di quel buon vino dicendo: "Questo è vino che i suoi fratelli le inviano sicuramente dalle feraci terre di Toscana!"

Mio padre, facendo finta di non sentire, non rispose. Garbatamente il Mariani ne chiese un secondo bicchiere continuando le sue lodi al bianco del Chianti. Terminata la bevuta, mio padre, assicuratosi che l'esimio professore non si sarebbe offeso disse: "Professore mi perdoni, ma il bianco che lei ha bevuto è americano di Tegna!". Il professore riconobbe il suo sbaglio e l'errore del suo giuramento.

Oggi ancora qualche viticoltore di Tegna fa vino bianco con l'americana nera o rossa che, portato ai grotti di Ponte Brolla, diventa "spumante".

Per tornare ai Grotti: visitarli, sarebbe una vera novità per tanti turisti che vengono nel Ticino, ma, purtroppo, nessuno a Locarno li consiglia per tale visita.

Oggi la zona è abbandonata, ma a chi ama la natura e si interessa delle cose del passato, una passeggiata da quelle parti mostrerebbe cosa sono i veri grotti di Ponte Brolla e qui, se



ANGELO BELOTTI: SEMPRE ALLA RICERCA DI NUOVE EMOZIONI

All'inizio di quest'anno sui quotidiani del nostro Ticino appariva la faccia rubiconda e simpatica del nostro, ormai popolare tenore, Angelo Belotti. La notizia, che i giornali riportavano, era l'importante successo personale ottenuto nientemeno che all'Opera di Budapest, invitato laggiù in occasione del tradizionale concerto di Capodanno.

Di Angelo Belotti abbiamo già ampiamente parlato sulla nostra rivista e a giusta ragione penso, in quanto il suo iter per entrare nel mondo della lirica è stato alquanto rocambolesco e irto di difficoltà, ma alla fine l'abbiamo visto realizzare il suo sogno ed entrare nella classifica dei tenori spinti e debuttare, dopo diversi concerti, nel personaggio di Mario Cavaradossi nella Tosca di Puccini. Comunque il fatto di vedermelo così ad un tratto sui giornali mi ha fatto pensare: perché non vado a trovarlo, così facciamo una chiacchierata a mo' di intervista per il nostro giornale, partendo dal punto dove c'eravamo lasciati?

Caro Angelo, l'ultima volta che ci siamo incontrati per la rivista Treterre era la primavera dell'89, l'articolo che ti riguardava finiva con un sogno nel cassetto: portare a Locarno l'Opera in Piazza. Cosa ci racconti in proposito?

Sì, in effetti questo sogno l'ho realizzato l'anno dopo cioè nel luglio del 1990 portando a Locarno l'Opera con gli artisti e l'orchestra di Stato romena. Il primo anno è stata un'esperienza nuova non priva di problemi soprattutto tecnici, ma nella seconda stagione tutto è funzionato meglio grazie all'esperienza fatta precedentemente. Per le due stagioni consecutive ho poi portato a Locarno la prestigiosa Opera di Stato di Budapest.

Nei quattro anni di stagione lirica a Locarno si sono potute ascoltare opere come: Cavalleria rusticana - Il Barbiere - Tosca - Nabucco - Rigoletto - Don Pasquale - Madama Butterfly - Traviata - ecc. Peccato solamente che questo mio sforzo, quattro anni di immane lavoro, non sia stato ripagato sia a livello politico che di pubblico.

Puoi spiegarti meglio? Perché questo rammarico?

Per quanto riguarda la scarsità di pubblico prima ci sono rimasto male, poi ho pensato che forse bisognava educare e abituare il pubblico a questo nuovo appuntamento annuale con la lirica e che sicuramente la cosa avrebbe preso, come si suol dire, "piede" e perciò bisognava aver pazienza che sicuramente l'anno prossimo sarebbe andata meglio. Ma la statistica degli spettatori alle serate nei quattro anni che seguirono, più o meno è rimasta invariata cioè al massimo 1200 persone. Capirai, il pubblico non aumentava, ma aumentavano paurosamente i costi per l'orchestra, artisti, per vitto, alloggio e trasferte, complessivamente un organico di 120 persone.

Anche a livello di sussidiamento ho avuto notevoli problemi, salvo il Comune di Locarno, segnatamente nei primi anni; poi con l'incominciare della crisi economica anche il sussidio della Città è stato ridotto, gli altri enti come il Cantone e l'EnteTuristico non hanno mai brillato per il loro sostegno finanziario. Praticamente tante spese erano sopportate da me, e la maggior parte dalla compagnia di assicurazione Allianz-Continente.

Dopo quattro anni, di comune accordo, abbiamo deciso di smettere in quanto il capitale investito continuava ad aumentare senza una ripendenza di pubblico.

Pensi che abbia influito la concomitanza dell'Ente Turistico di Ascona che proprio in quegli anni nel parco Parsifal ha portato Opere liriche e danza?

Sì, guarda questo non l'ho proprio mai capito, che volevo portare l'Opera in Piazza lo si sapeva, non avevo mai fatto mistero, già un anno prima i quotidiani ne riportavano la notizia, mentre per Ascona è stata veramente una sorpresa.

Questa concomitanza con Ascona, secondo me, ha dimezzato il potenziale di spettatori. E' un vero peccato che a così breve distanza vengano organizzate manifestazioni uguali. Parlandone avremmo potuto unificare le forze. Ho sempre fatto dei notevoli sacrifici trascurando il mio lavoro ciò che mi ha comportato, lavorando io a provvigione, un'ulteriore perdita finanziaria.

Comunque rimani sempre nel mondo della lirica quale organizzatore, mi sembra...

Sì, organizzo singoli concerti, l'anno scorso è stata la volta di Katia Ricciarelli che ha tenuto

per Pasqua, nella Chiesa di San Francesco, un concerto molto apprezzato; quest'anno abbiamo avuto in concerto il bravissimo Andrea Bocelli al palazzetto FEVI, il sabato santo.

Naturalmente il mio sogno sarebbe di portare i grandi della lirica, per esempio Plácido Domingo, naturalmente sarà molto difficile in quanto le sue tournées sono programmate con due/tre anni di anticipo, mentre per quanto riguarda Luciano Pavarotti le trattative erano molto avanzate ma alla richiesta di un milione di franchi svizzeri per sera, ho dovuto rinunciare.

E tu, prima di arrivare al concerto di fine anno, hai fatto altre serate?

Ho tenuto diversi concerti fra cui uno stupendo, indimenticabile nell'agosto del 1993 a Sirmione, con il coro di Verona diretto dal maestro Mori. Io ho cantato sei arie di opere, e due duetti con una soprano spagnola. Questo è stato veramente uno dei concerti più belli, eravamo all'aperto nella piazza davanti a 2000 persone, alle nostre spalle avevamo il lago di Garda.

Ho fatto anche dei piccoli concerti qui in Ticino, poi sono molto richiesto a cantare in chiesa per i matrimoni. Ho ricevuto anche delle onorificenze; nel 1983 presidente onorario dell'Opera Savigliano di Torino, nel 1984 consigliere internazionale dell'Accademia lirica di Mantova e membro della giuria.

Arriviamo al fatidico fine anno con il tuo concerto a Budapest, è stato un invito dell'ultimo momento?

No, la richiesta mi è stata fatta nel settembre del '94, la proposta era molto interessante, e io dopo aver pensato e valutato se ero in grado di farlo, ho accettato. All'avvicinarsi del concerto mi sono preparato coscienziosamente sulle arie che dovevo cantare, ma forse non mi rendevo ancora conto dell'avvenimento eccezionale che stavo per vivere. Pochi giorni prima del concerto mi è arrivato per posta il biglietto dell'aereo e la riservazione dell'albergo dove avrei alloggiato. Questo trattamento riservato ai grandi artisti mi fece sentire importante.

La sera del 30 dicembre alle ore 19, parto; all'arrivo a Budapest sono atteso e accompagnato all'albergo in centro città, un albergo da favola, lussuoso, la finestra-balcone della mia camera si affacciava sul porto fluviale dove scorre il Danubio.

Il giorno dopo 31 dicembre, alla mattina mi vengono a prendere per portarmi alle prove fissate per le ore 10.

Quando arrivo all'Opera mi sento, per la prima volta, mancare, il mio primo istinto era prendere le mie cose e ritornare a casa. Il teatro era immenso, di stile austro-ungarico, imponente, più grande della Scala di Milano. Per contratto, avrei dovuto cantare accompagnato dal pianoforte e invece mi dicono che c'è stata una piccola variante: avrei invece cantato accompagnato dalla grande orchestra che conta 120/130 elementi, e qui arriva il panico vero e proprio. Comunque mi faccio forza

Disegno di: Pierre Pedrol





Disegno di:
Pierre Pedrol

e provo, il direttore è soddisfatto, dice che va tutto bene e mi saluta con un arrivederci per la sera.

Finalmente arriva anche la sera, io sono emozionatissimo, c'è gente che arriva da tutta l'Europa. Devi sapere che il concerto del grand-gala di fine d'anno dell'Opera di Budapest, come quello del capodanno di Vienna, hanno una tradizione a livello internazionale.

Di fronte a un tutto esaurito di pubblico e con la celebre Orchestra dell'Opera di Budapest ho eseguito, nella prima parte del concerto, l'aria "Vesti la giubba" dei Pagliacci di R. Leoncavallo; poi dal repertorio classico napoletano "Torna a Surriento" esecuzione applauditissima tanto da chiedere il bis. Nella seconda parte invece con il coro, "Il brindisi" della Cavalleria rusticana. Alla fine della serata ero in un bagno di sudore, svuotato completamente di tutta l'energia, ma contento di una esperienza irripetibile, carica di emozioni; per me è stata una grande prova!

Il giorno dopo, ore 15, partenza dalla capitale ungherese per il ritorno a casa con il bel ricordo di un fine d'anno speciale.

Caro Angelo, per quanto riguarda l'Opera in Piazza, dobbiamo pensare che l'anno 1993 sia stato il suo requiem?

Questo non si può mai dire. E' proprio di poco tempo fa la proposta che mi è stata fatta di organizzare, in collaborazione con Ascona, un'opera.

Naturalmente per tutti il momento non è dei più favorevoli, l'affluenza di turisti è in regresso e quindi le entrate per i vari enti sono in diminuzione.

Per il momento credo non si possa fare nulla ma, magari in un futuro non così remoto, sentiremo ancora parlare dell'Opera in Piazza.

Per il momento lasciamo da parte il mondo della lirica e parliamo del tuo lavoro.

Dopo 25 anni di lavoro nel ramo assicurativo sono diventato agente generale della Allianz e questo comporta ulteriori responsabilità verso i dipendenti e le loro famiglie.

Qualche anno fa, come sai, ho aperto una fabbrica di mostarda di frutta a Riazino, di cui è responsabile mio figlio Massimiliano, fabbrica che è sempre in via d'espansione tant'è che la scorsa estate è stata ingrandita.

E come, se questo non bastasse, sono andato a cercarmi altri guai. Infatti quest'anno ho aperto un ristorante in alta montagna a 1500 metri di altezza, esattamente a Piancabella che si trova tra Olivone e Aquila in valle di Blenio.

Appena ho visto questo posto mi sono subito innamorato e l'ho comprato. Lassù si gode pace e tranquillità e una vista stupenda: davanti a me ho il ghiacciaio dell'Adula e a sud la spianata del Nara, quindi mi trovo in una posizione meravigliosa, soleggiatissima rivolta verso sud. Dopo aver girato dappertutto, fatto diverse professioni, praticamente ho fatto di tutto nella mia vita, anzi si può dire che l'ho vissuta quattro volte perché non ho mai perso un attimo, ecco che a Piancabella mi sento felice, ritrovo me stesso. Ho pensato che se il ristorante funziona, bene, altrimenti non m'importa: diventerà la casa di vacanza aperta anche agli amici.

L'intervista è finita, mentre ritorno a casa non posso fare a meno di pensare a Angelo, alla sua enfasi nel raccontare, alla maniera quasi incredula che certe cose capitano proprio a lui, al suo entusiasmo per tutte le cose anche le più semplici, alla grande carica di simpatia contagiosa che sa creare attorno a sé e sorrido nell'accostare la sua immagine a Don Chisciotte, come lui, sempre pronto a scoprire e buttarsi a capofitto in nuove avventure.

Alessandra Zerbola

Le 80 primavere di Luigina Mattei

Luigina Mattei, il 17 di marzo ha festeggiato il suo ottantesimo compleanno in invidiabili condizioni di salute.

Luisina, così chiamata familiarmente, è figlia unica, nata a Fusio, paese d'origine dei Dazio suoi genitori. Sposa nel 1940 il prof. Plinio



Mattei di Peccia, paese nel quale si stabilisce e dove nascono i due figli, Bruna e Giordano.

Nel 1958 arriva a Tegna con la famiglia e prende in gestione la "Cantina", sulla piazza del paese, ritirato dai parenti del marito Plinio. Una curiosità: nel '58, quando lei ha ottenuto la patente per il ristorante, questa legge era in vigore solo da un anno.

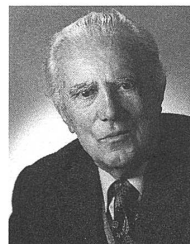
Quella del ristorante non è certo stata una novità per la nostra Luigina, già a Fusio in stretto contatto con questo mestiere: infatti è nata nell'appartamento sopra l'attuale "Antica Osteria Dazio" gestita a quei tempi dalla nonna, passata più tardi a suo padre, di professione falegname, che l'ha ingrandita; oggi, è di proprietà di Luigina che l'ha completamente ristrutturata, mantenendo l'interno il più possibile allo stato originale, così carico di tanti cari ricordi, essendo la gran parte del mobilio ancora quello costruito da suo padre.

Rimasta vedova nel '70, ancora oggi Luigina Mattei è un'infaticabile lavoratrice; è lei il perno della "Cantina", si occupa ancora della cucina e dà il cambio nel bar al figlio Giordano, suo aiuto nella conduzione del ristorante unitamente alla moglie Brigitte.

Carissima Luigina, anche la redazione di Tere Terre si congratula con lei e le augura ancora tante primavere e felicitazioni per la sua ottima forma.

LA SCOMPARSA DI PIPPO DE ROSSA

Giovedì 18 maggio, malgrado la pioggia insistente, una grande folla ha accompagnato all'ultima dimora terrena Filippo De Rosa, Pippo per tutti noi, persona molto nota e stimata, papà del nostro collega di redazione Mario.



È spirato improvvisamente martedì 16 maggio e la sua morte ci ha trovato tutti impreparati, malgrado la sua veneranda età, avrebbe compiuto 90 anni il prossimo dicembre.

Caro Pippo eravamo così abituati a incontrarti, eri sempre di buon umore e con la battuta pronta, amavi decantare le tue poesie in rima o ci riproponevi alcuni dei tuoi giochi sempre belli. Per tutti noi eri un punto di riferimento, eri il nostro presente ma soprattutto il nostro passato quale testimonianza di ricordi che piano piano scompaiono.

La tua dipartita lascia un vuoto nei nostri cuori e nel nostro paese che tu tanto amavi.

Ai figli Mario, Carmen, Rina, alla sorella Ester e a tutti i parenti la nostra redazione presenta le più sincere condoglianze.

NASCITE

25.11.1994 Aleksandar Bekcic
di Dragan e Radica
06.02.1995 Robin Volpi
di Franco e Loreta
02.05.1995 Lia Paganetti
di Adriano e Katia

DECESSI

04.02.1995 Patricia Highsmith (1921)
16.05.1995 Filippo De Rosa (1905)

**Tanti auguri
dalla redazione
per gli 85 anni di:**

Eva Ravani

e

Maria Zurini

L'imponente e maestosa Opera di Stato di Budapest